Distribuidor de batatas fritas congeladas F3D3 ”Twin”

Manual de Operação [P/N 19003017]

Vídeo de treinamento GRÁTIS em DVD Visitar: www.Franke.com

É importante LER ANTES

Geral:

1. Este Manual de Operação contém instruções importantes e informação de segurança do Dispenser de Batatas Fritas Congeladas F3D3. Ler e compreender o conteúdo deste manual **antes** de tentar: Desembalar, Instalar, Operar, Limpar ou realizar uma Manutenção de rotina.
2. O Dispenser/Freezer F3D3 está projetado para a armazenagem temporária de congelados e distribuição de lotes de batatas fritas apenas em restaurantes comerciais. A Franke não autoriza outros usos.
3. O Freezer/Dispenser F3D3 NÃO deve ser usado para armazenagem a logo prazo. Deve ser usado apenas para armazenagem temporária de produtos congelados entre a câmera de congelamento e a estação de fritura. Esta unidade pode ser usada apenas para seus usos pretendidos.
4. O Freezer/Dispenser F3D3 está projetado para instalação e operação em lugares fechados na área de cozinha de um restaurante, protegido da intempérie, excesso de calor, umidade e corrosão.
5. Todas as rodas da unidade devem estar travadas quando está em operação. As rodas são fornecidas para mover a unidade da posição de funcionamento apenas para limpeza e manutenção.
6. Apenas pessoas com mais de 15 anos de idade podem operar este equipamento, seguindo todas as instruções de operação e segurança.
7. O nível de ruído (pressão) contínuo equivalente à classificação A na área de trabalho (dispenser de fritas) para o pessoal de operação é abaixo de 70 decibéis.
8. Esta unidade não pode estar molhada. Se está molhada, a unidade deve ser desligada. Por esta razão o acesso à tomada da unidade deve estar sempre disponível.

Ler, compreender e obedecer todas as ADVERTÊNCIAS, CUIDADOS e OBSERVAÇÕES:

Durante a instalação:

1. O equipamento deve ser instalado por pessoal qualificado e de acordo com todas as instruções de fabricação, de edificação local, segurança alimentar e códigos de eletricidade.
2. As aberturas de ventilação do compartimento de refrigeração (painéis engradados) não devem estar bloqueadas e devem ser mantidas sem obstruções.

Cuidado! A embalagem e o palete possuem fitas de embalagem sob tensão, grampos e possivelmente farpas. Quando retire a embalagem use luvas e protetores para os olhos para reduzir o risco de danos.

Cuidado! Esta unidade é mais pesada na parte superior e pesa 475 libras ou 218 quilos. Peça a uma ou duas pessoas para ajudar a retirá-la da embalagem. Não tente desembalá-la sozinho ou a unidade pode tombar e causar sérios danos ou estragos na unidade.

Cuidado! A embalagem está construída para permitir que a unidade deslize APENAS de frente, usando duas rampas de metal prolongadas fornecidas. Empurrar para trás ou para os lados pode causar a queda da unidade do palete ou que se dê volta.

Observação! Use apenas água morna e não água quente quando limpe os depósitos de alimentos. A água excessivamente quente pode causar a deformação dos depósitos de alimentos.

Observação! Nunca coloque elementos molhados atrás dentro do freezer. As peças podem congelar juntas e causar danos à máquina.

Durante o procedimento de fechar a loja:

1. Antes de fechar, todos os produtos congelados remanentes devem ser devolvidos à armazenagem do freezer de longo prazo.
2. Este equipamento não deve ser limpo com jatos de água de alta pressão ou limpeza a vapor.
3. Use apenas Agentes de Limpeza e Sanitização aprovados para consumidores e específicos para sua aplicação e uso em restaurantes.

Observação! Nunca descongele o freezer raspando as paredes internas, independentemente do fato de que haja muito gelo presente. O único método apropriado para descongelar é desligar o freezer, abrir a porta e permitir que o gelo se derreta. Seja cuidadoso para evitar danos nas serpentinas de refrigeração.

Observação! Use apenas água morna e não água quente quando limpe os depósitos de alimentos. A água excessivamente quente pode causar a deformação dos depósitos de alimentos.

Observação! Nunca coloque elementos molhados dentro do freezer. As peças podem congelar juntas e causar danos à máquina.

Durante a Manutenção Preventiva:

ADVERTÊNCIA! Verificar se o freezer está desligado da tomada antes de iniciar qualquer manutenção preventiva. Não desligar a tomada pode resultar em choque elétrico, queimaduras ou morte.

CUIDADO! As aletas da serpentina do condensador são muito agudas e alguns condutos de refrigeração podem estar muito quentes, o que pode gerar possíveis corte e/ou queimaduras. Evite o contato físico com as aletas da serpentina do condensador ou com os condutos de refrigeração relacionados a elas. Recomenda-se o uso de luvas quando se acede aos componentes internos ou qualquer equipamento refrigerador.

Solução de problemas e serviço técnico

1. O pessoal autorizado da loja para "solucionar problemas" do freezer e do dispenser estão limitados aos passos e procedimentos descritos na seção 8 deste manual.
2. Para qualquer outro serviço ou problema de desempenho não coberto ou corrigido pelos procedimentos de "Solução de Problemas Básicos", entre em contato com: o Serviço Técnico da Franke através dos números da Seção 11: Compromisso de Serviço/Informação para Contato
3. Todos os serviços ou trabalhos de reparação devem ser realizados por um profissional autorizado e treinado para realizar serviços nos produtos da Franke.
4. Qualquer trabalho realizado no sistema de resfriamento ou fluído refrigerante incluindo teste, manutenção de rotina e reparações, deve ser realizado por um profissional de refrigeração licenciado.
5. Se o fio elétrico da unidade está danificado, o F3D3 deve ser desligado imediatamente e o fio danificado deve ser substituído por um eletricista profissional antes que o freezer/dispenser seja novamente colocado em funcionamento.
6. Apenas as peças reparadas autorizadas pela fábrica podem ser usadas para reparar esta unidade.

Conteúdos

Distribuidor de Fritas Franke F3D3 - Principais Componentes

(Exibido com a porta articulada à Esquerda)

Painéis de controle das pistas do distribuidor (2)

Painel de acesso a filtro e condensador

Interruptor principal **ON**

Depósitos de fritas (2)

Defletor de borracha (2)

Base removível do freezer

Pistas dos distribuidor de fritas (2)

Alças de rotação do tambor manual

Suporte metálico da cesta de armazenagem da base

Áreas de armazenagem de cestas vazias

Bandeja plástica da base

1 Instalação

Este equipamento deve ser instalado por pessoal qualificado de acordo com todas as instruções a seguir e todos os códigos de eletricidade nacionais e de construção local.

1 Desembalar a unidade

Cuidado! A embalagem e o palete possuem fitas de embalagem sob tensão, grampos e possivelmente farpas. Use luvas e protetores para os olhos para reduzir o risco de danos.

- Usando tesouras ou estiletes, corte a fita plástica que prende o cartão da embalagem à base do palete. Seja cuidadoso porque a fita plástica está sob tensão.
- Levante o cartão da embalagem reto e deslígue a unidade F3D3. Isto será mais fácil se duas pessoas levantam e sustentam o cartão para removê-lo.
- Retirar cuidadosamente a fita de embalagem que prende a caixa de cartão à frente da unidade e colocá-la ao lado. Esta caixa contém peças soltas. **NÃO JOGUE FORA**.

2 Retire a unidade do palete de transporte especial

Cuidado! Esta unidade é mais pesada na parte superior e pesa 475 libras ou 218 quilos. Peça a uma ou duas pessoas para ajudar a retirá-la da embalagem. Não tente desembalá-la sozinho ou a unidade pode tombar e causar sérios danos ou estragos na unidade.

- Com uma pessoa de cada lado da unidade, segure o dispenser pelas laterais.
- Mantendo a base do palete imóvel, deslize a unidade para a frente. Use um movimento oscilante suave de acordo com a necessidade.

- Como você desliza a unidade para a frente, duas rampas de metal serão estendidas e o ajudarão a baixar a unidade ao piso, sem levantá-la com força ou usar uma empilhadeira.
- Quando as rodas dianteiras estejam no piso, continue empurrando a unidade para a frente até que as quatro rodas estejam fora do palete e sobre as rampas estendidas.

Cuidado! A embalagem está construída para permitir que a unidade deslize APENAS de frente, usando duas rampas de metal. Empurrar para trás ou para os lados pode causar a queda da unidade do palete ou que se dê volta.

- Retire o plástico branco protetor de todas as superfícies de aço inoxidável.

3 Posicionar a unidade

O F3D3 deve ser instalado sobre um piso liso e nivelado que permita que seja rodado para limpeza ou acesso a serviços de reparação. Ele pode ser posicionado do lado direito ou do lado esquerdo da estação de fritura. O alinhamento da estação de fritura pode ser (da esquerda para a direita):

Estação de Embalagem de Fritar → Fritadoras →Dispenser F3D3
(ou)
Dispenser F3D3 → Fritadoras →Estação de Embalagem de Fritar

Leve a unidade a seu lugar e ligue o cabo em uma tomada de 120-volt/60 Hz ou de 230-volt/50 Hz em função dos requerimentos da base da unidade. Um fio de três metros de comprimento com a voltagem especificada está incluído. Trave as duas roldanas para manter a unidade em posição.

OBSERVAÇÃO: Esta unidade está projetada para uso apenas na área de cozinha de um restaurante, protegida da intempérie, excesso de calor, umidade e corrosão.

4 Revise a oscilação da porta - lugar da dobradiça

As dobradiças do compartimento refrigerado do F3D3 devem estar do lado mais longe do dispenser das fritadoras, para acelerar e simplificar o carregamento. Todas as unidades F3D3 são enviadas pela Franke com as dobradiças montadas do lado direito. Você pode precisar retirar as dobradiças e mudar a abertura da porta para facilitar o acesso. (Ver o **Manual de Serviço**, Seção 3.2, instruções.)

A unidade é enviada com as dobradiças da porta do refrigerador montadas no lado direito.

5 Desembalar os componentes removíveis

O F3D3 é enviado com alguns componentes removíveis instalados no compartimento do freezer e outros na caixa de acessórios. (Todas estão ilustradas no diagrama da frente deste folheto). Os seguintes componentes estão no compartimento do freezer.

- 1 Bandeja para batatas cortadas (padrão para EUA)
- 2 depósitos de alimentos (plástico branco) com:
- 2 defletores de borracha instalados (laranja)
- 1 base de freezer (plástico laranja compacto

Retire estes componentes do compartimento do freezer e desembale o seguinte da caixa de acessórios:

- 1 guia da cesta de arame
- 1 bandeja coletora de gotas da cesta (plástico)
- 1 suporte de armazenagem da cesta (metal)

Componentes opcionais - Enviados separadamente:

- 1 suporte de armazenagem da cesta lateral (aço) com:
- 1 coletor de gotas da cesta lateral (plástico preto, pequeno)

(Para fazer o pedido entre em contato com: Representantes dos Sistemas Franke)

6 Lave e sanitize TODOS os componentes removíveis

OBSERVAÇÃO: Use apenas produtos de limpeza e sanitização aprovados para consumidores. Use apenas água morna e não água quente quando limpe os depósitos de alimentos A água excessivamente quente pode causar a deformação dos depósitos de alimentos.

Coloque todos os componentes soltos na pia; lave e sanitize cada elemento.

7 Componentes antigoteo

Coloque os componentes antigoteo.

Deixe os depósitos de alimentos sobre uma superfície plana e limpa para que sequem.

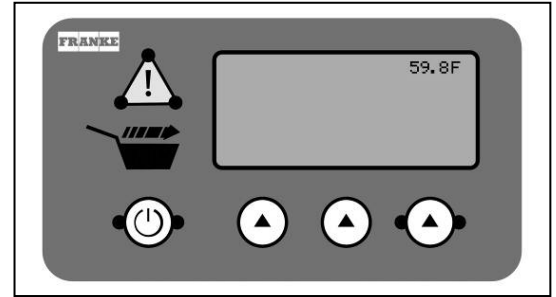
Posicione-os de cabeça para baixo para ajudar a retirar a água do tambor. NÃO coloque sobre superfícies pontiagudas ou entre tigelas.

OBSERVAÇÃO: Nunca coloque elementos molhados dentro do freezer. As peças podem congelar juntas e causar danos à máquina.

8 Limpeza dos componentes não removíveis

- Esfregue com um pano macio, sanitize e seque o interior do freezer e as calhas das portas.
  Dica: As caneletas das portas possuem molas e dobradiças. Você pode empurrá-las suavemente para abrir e poder limpar completamente as calhas das portas e dobradiças das caçambas de silício.
- Esfregue e sanitize a traseira e as laterais da área de carga da cesta de fritas e os suportes.
- Feche a porta do freezer.

2 Visor de Temperatura

O termostato programável interno do F3D3 mantém as fritas congeladas armazenadas corretamente em um intervalo de temperatura que é de: 0° a –10° F ou -18 a -23° C. Quando o interruptor é ligado o visor LCD da pista de distribuição <u>esquerda</u> mostrará a temperatura atual do freezer (superior direito) e iniciará a diminuição da temperatura de controle para a temperatura de operação.

A unidade é enviada com as dobradiças da porta do refrigerador montadas no lado direito.

3 Procedimento de arranque

1 Peças secas

Use uma toalha de limpeza limpa para esfregar o interior do freezer, as portas e a área de distribuição para retirar toda a umidade remanente.

Confira que todos os componentes retirados para limpeza estão completamente secos antes de tornar a instalá-los.

2 Unidade de Montagem

Instale todos os componentes removíveis da seguinte forma:

- Posicione e pressione a base do freezer dentro do gabinete, alinhado ao longo das caçambas de fritas e das portas. Confira que o lado oblíquo esteja para baixo e para trás do freezer.

- Empurre os defletores de borracha, primeiro a borda pequena, dentro das fendas do lado dos depósitos de alimentos.

- Coloque os depósitos de alimentos dentro do freezer verificando que estejam completamente encaixados no tambor.

  Dica: Você pode necessitar girar um pouco o tambor - usando as asas frontais - enquanto empurra o depósito para o seu lugar, para que esteja completamente encaixado no eixo.

Observação! Se não está completamente encaixado, o depósito não ficará no suporte do centro e a porta do freezer não fechará.

Coloque a chapa da base de plástico preto na estrutura da base sobre as rodas.

- Coloque a grade de metal dentro da chapa da base de plástico preto.

- Coloque o suporte de aço inoxidável (com os guias da cesta) sobre a barra, depois abaixe-o para encaixá-lo. (Os guias de suporte da base devem ficar em cima das barras. O suporte da cesta de fritas deve estar na horizontal.

- Coloque as bandejas no alto dos depósitos de alimentos para usar durante as horas de café-da-manhã

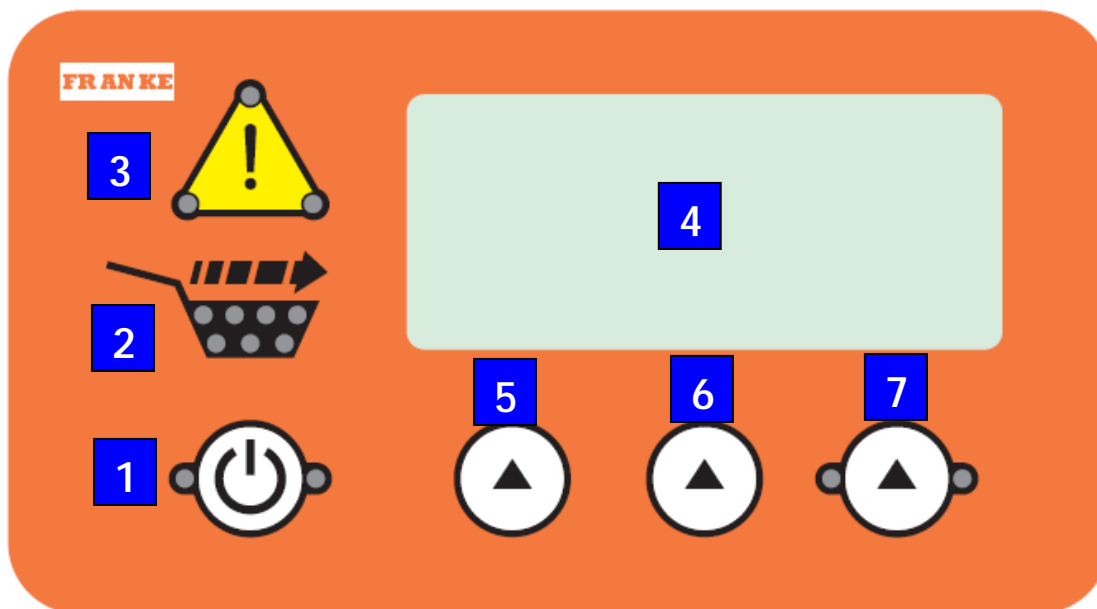
Conjunto de componentes opcionais (sob pedido):

- Pendure o suporte de armazenagem da cesta lateral nos suportes ao lado do gabinete.
- Coloque o lado de plástico estreito da bandeja na base do suporte de armazenagem da cesta lateral.

3 Abaixar a temperatura do freezer para a temperatura de operação

Feche a porta do freezer. Posicione o interruptor (esquerda e sobre o painel de controle de pista esquerdo) em **ON**. O interruptor se iluminará. Deixe o freezer ligado durante 3 horas no mínimo antes de colocar as batatas fritas.

OBSERVAÇÃO: Podem ser necessárias mais de 3 horas para que a temperatura do freezer seja atingida (0° a –10° F ou -18 a -23° C), dependendo da temperatura e da umidade da cozinha.

4 Guia do painel de controle de pista

Cada pista possui um painel com os seguintes indicadores ou controles:

1 Digitalizador de ENERGIA de pista (com 2 luzes LED)
Pista individual ON e OFF:

- Pressione e mantenha pressionada durante 4 segundos para ligar. As luzes estarão acesas.
- Pressione e mantenha pressionada durante 4 segundos para desligar. As luzes apagarão.

OBSERVAÇÃO: Não pressione ON até que os depósitos de fritas estejam cheios.

2 Gráfico de carga READY (pronta) da cesta (com 7 luzes verdes LED):
Quando está ligada, a pista está pronta para a distribuição à cesta de fritas.

3 Gráfico de Atenção/Advertência (com 3 luzes LED nos cantos):
Indica o estado da pista:

- Sem luzes - estado da unidade OK
- Luzes ACESAS - Baixa quantidade de fritas no depósito. A unidade continuará distribuindo.
- Luzes piscando - condição de erro. Ler a mensagem de erro na tela.

4 Tela do visor de mensagem LCD

- Mostra a temperatura de operação atual do freezer

- Mostra mensagens de erro e causas possíveis
  (Ver mensagens de erro - Ações Corretivas na Seção 7)
- Mostra os Programas de Configuração e Diagnóstico com as ações possíveis ou opções de decisão.

5-7 Escolha de programa ou painel/opções de ações
Três opções distribuídas uniformemente na Tela do Visor de Mensagem que podem mostrar: **Inc** (aumentar) **Dec** (diminuir) **OK** etc. Use a Ação ▲ botão sob a opção (Inc/Dec/OK) para iniciar essa ação.

5 Distribuição de fritas congeladas

1 Retirar a bandeja para batatas cortadas (caso esteja)

Depois que o freezer haja atingido 0° F ou -18° C ou menos, abrir a porta do freezer e retirar a bandeja para batatas cortadas opcional de cima do depósito.

(**Dica:** use esta bandeja opcional para armazenar as batatas cortadas durante o horário do café-da-manhã.

2 Revisar os depósitos de alimentos

Confira que os depósitos estejam vazios. Retire todas as batatas que estejam nos depósitos.

3 Abrir as caixas de fritas congeladas e bolsas individuais

Abra a caixa de batatas congeladas e retire uma das bolsas delicadamente. Abra a abertura da bolsa completamente. Seja cuidadoso para não partir ou amassar as batatas.

4 Encher os depósitos de alimentos

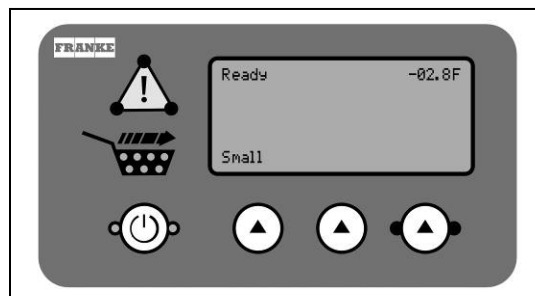
Coloque a bolsa na parte superior do depósito dentro do freezer. **OBSERVAÇÃO:** Para minimizar o dano às batatas, oriente a bolsa de modo que a maior parte das batatas esteja alinhada paralelamente ao rotor do depósito de alimentos ou perpendicular à frente do distribuidor.

Despeje as batatas da bolsa suavemente dentro do depósito. Repita este processo até completar. Cada depósito de alimentos tem capacidade para 30-36 libras ou 14-17 quilos de batatas.

5 Ligar as pistas

Pressione e mantenha apertado o botão POWER da pista por quatro segundos até que as luzes acendam. Ligue as duas linhas.

6 Tamanho da carga (pequena é a predefinida)

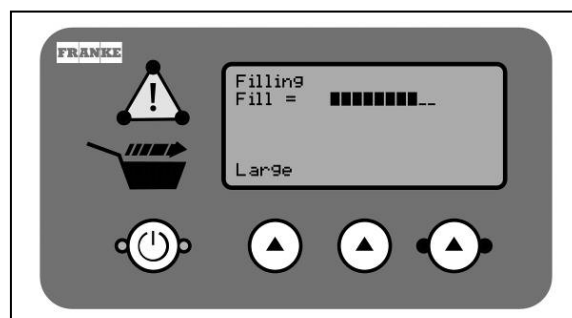
Para encher o distribuidor com o **TAMANHO DE CARGA** predefinido, pressione o botão de Ação da esquerda (sob a palavra: **Small**). O visor mostrará: Small-Medium-Large-Small, etc.

As cargas nominais ou médias são:

Tamanho da Carga*	Calibração para os EUA	Calibração para EUROPA/Intern.
SMALL (pequena)	,5 lb [227 g]	,7 lb [312 g]
MEDIUM (média)	1,0 lb [454 g]	,9 lb [418 g]
LARGE (grande)	1,5 lb [680 g]	1,3 lb [625 g]
OBSERVAÇÃO: A primeira carga distribuída é sempre do tamanho predeterminado (pequeno).		

* O tamanho da carga padrão (calibração) pode ser ajustado. Ler a Seção D3 do Manual de Serviço - Calibração da Carga.

7 Distribuir fritas

Quando o sistema está pronto, o que é indicado pelas sete luzes LED **verdes** no gráfico da cesta e a palavra **Ready** (pronto) na tela de mensagem, coloque a cesta vazia na calha de carga sob o compartimento de pista e empurre a cesta em direção ao interruptor de aumento de ativação de carga.

Durante a distribuição a tela do visor mostrará: **Enchendo** e o progresso do enchimento da cesta em uma barra horizontal.

8 Retirar a cesta cheia

Depois do enchimento, deslize a cesta para fora da pista de enchimento e leve-a imediatamente para fritar.

IMPORTANTE: Distribua batatas apenas quando esteja pronto para cozinhá-las. Nunca armazene uma cesta cheia no distribuidor, na bandeja da cesta ou sobre uma fritadora. Isto poderá fazer com que as batatas descongelem rapidamente, o que prejudicará a qualidade da fritura.

9 Armazenar cestas de batatas vazias (oito cestas no TOTAL)

As cestas vazias podem ser armazenadas depois que são retiradas da máquina de fritar (até que sejam necessárias): na bandeja de armazenagem de cestas (capacidade para quatro cestas), na posição de armazenagem do lado esquerdo de cada pista de enchimento, se o aumentador de carga não está

As cestas vazias também podem ser guardadas nas pistas de enchimento.

ativado. (capacidade total de oito cestas).

OBSERVAÇÃO: As bandejas de armazenagem devem ser usadas apenas se as cestas de fritura estão vazias. A armazenagem de elementos pesados pode estragar as bandejas de plástico. As bandejas e os suportes de armazenagem não estão cobertos pela garantia.

6 Procedimento de fechar a loja

O distribuidor F3D3 deve ser esvaziado, limpo e descongelado cada dia.

Dica: Você pode adiantar a limpeza desligando uma pista logo após o jantar, mas antes de fechar. Você pode desmontar e limpar as peças de cada pista enquanto a outra distribui as batatas.

1 Desligar as pistas

Pressione e mantenha apertado o botão **POWER** da pista por quatro segundos até que as luzes **verdes** apaguem. Desligue as duas pistas.

2 Desligar o controle principal

Desligue o interruptor principal ON/OFF. A luz passará a OFF.

3 Desmontar a unidade (ver as fotos dos componentes nas páginas 10-12).

- Retirar os depósitos de alimentos do freezer.
- Esvaziar os restos de batatas dentro de um recipiente.
- Armazenar o recipiente dentro do freezer.

Dica: Mantenha a atenção nos níveis do depósito de alimentos no final do dia para minimizar a quantidade de fritas que necessitará armazenar durante a noite.

- Retirar os defletores de borracha laranja dos depósitos de alimentos.
- Retirar a base do freezer do gabinete.
- Retirar o guia de pista da cesta metálica dos suportes da barra.

- Retirar a bandeja metálica da área de armazenagem da cesta de baixo.
- Deixar a bandeja de plástico preto de baixo por agora, para recolher a água que goteia enquanto o freezer descongela.
- Deixar a porta do freezer aberta para permitir que o gelo derreta.

OBSERVAÇÃO: Nunca descongele o freezer usando objetos metálicos ou raspando as paredes internas, independentemente do fato de que haja muito gelo presente. O único método apropriado para descongelar é desligar o freezer, abrir a porta e permitir que o gelo se derreta.

Se a bandeja de armazenagem de cestas para fritar (lateral) está instalada:

- Retirar a bandeja da cesta lateral plástica.

4 Lave e sanitize os componentes removíveis

Coloque todos os componentes soltos na pia; lave e sanitize.

Observação! Use apenas produtos de limpeza e sanitização aprovados para consumidores e seguindo suas instruções de uso. Use apenas água morna e não água quente quando limpe os depósitos de alimentados. A água excessivamente quente pode causar a deformação dos depósitos de alimentos.

5 Componentes antigoteo

Coloque os componentes antigoteo durante a noite. Deixe os depósitos de alimentos sobre uma superfície plana e limpa para que seque. Posicione-os de cabeça para baixo para ajudar a retirar a água do tambor. NÃO coloque sobre superfícies pontiagudas ou entre tigelas.

IMPORTANTE! Nunca coloque elementos MOLHADOS dentro do freezer. As peças podem congelar juntas e causar danos à máquina.

6 Limpeza dos componentes não removíveis

Espere que todo o gelo das paredes do freezer derreta. Depois:

- Esfregue, sanitize e seque o interior do freezer, incluindo as calhas de carga e das portas. **Dica:** As calhas das portas possuem molas e dobradiças. Você pode empurrá-las suavemente para limpar as portas completamente.
- Retire a bandeja plástica da base e lave-a e sanitize-a na pia.
- Esfregue, sanitize e seque a área de armazenagem de cestas e de carga abaixo do compartimento do freezer incluindo: o painel traseiro, laterais e suportes das barras.
- Esfregue e sanitize o suporte para pendurar a cesta, **se esse opcional estiver instalado**.
- Feche a porta do freezer.

OBSERVAÇÃO: Nas lojas que funcionam durante as 24 horas, o freezer deve ser desligado pelo menos de 2 a 3 horas por dia.

7 Manutenção preventiva

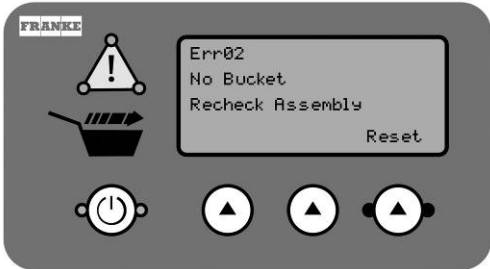
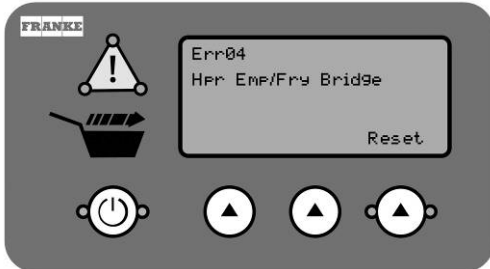
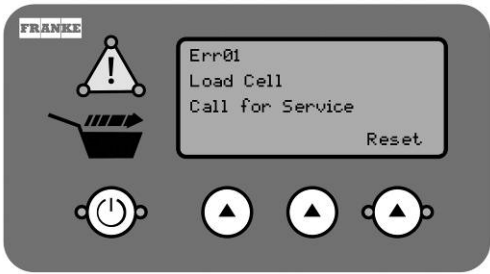
ADVERTÊNCIA! Verificar se o freezer está desligado da tomada antes de iniciar qualquer manutenção preventiva. Não desligar a tomada pode resultar em choque elétrico, queimaduras ou morte.

CUIDADO! As aletas da serpentina do condensador são muito agudas e alguns condutos de refrigeração podem estar muito quentes, o que pode gerar possíveis corte e/ou queimaduras. Evite o contato com as aletas e as linhas de refrigeração. Recomenda-se o uso de luvas quando se acede aos

1 Limpeza do filtro da serpentina do condensador

Entre as recomendações do Manual de Manutenção Preventiva está abrir e retirar periodicamente o painel de ventilação frontal para aceder ao filtro reutilizável do condensador. Levante o filtro e retire-o da moldura de suporte.

Este filtro pode ser lavado na pia ou em uma máquina de lavar louça. Verifique se toda a poeira e os resíduos foram retirados do filtro. Espere que o filtro esteja completamente seco antes de recolocá-lo na unidade.

2 Limpar a serpentina do condensador

Entre as recomendações do Manual de Manutenção Preventiva está a de abrir e retirar periodicamente o painel de ventilação frontal, retirar o filtro depois de usar uma escova de cerdas suaves ou um aspirador para limpá-lo, retirando cuidadosamente a poeira e os resíduos da serpentina e seus arredores. Recoloque o filtro (caso esteja limpo) e feche o painel de acesso.

8 Botões básicos de comando: Freezer-Distribuidor

1 Mensagens de erro comuns no visor e ações corretivas

O sistema de controle de pista do F3D3 está projetado para detectar problemas de distribuição, mostrar mensagens de erro e sugerir soluções.

Mensagem de erro na tela do visor	Causa/Ação
Aviso de baixa quantidade de produto	1. Colocar mais batatas no distribuidor <u>ou</u>: 2. Continuar a distribuição até que apareça a Mensagem de Erro 4.
Erro 2 - Sem Caçamba	1. Verifique a montagem das caçambas de borracha do distribuidor e as portas de carga. 2. Pressione o botão luminoso sob a palavra **Reset**.
Erro 4 - Distribuidor de alimentos vazio	1. O distribuidor de alimentos está vazio. Encha-o com batatas fritas <u>ou</u> 2. Revise o distribuidor de alimentos para ver se as fritas congeladas estão grudadas. 3. Pressione o botão luminoso sob a palavra **Reset.**
Erro 7 - portas emperradas	1. Revise se a borracha do distribuidor de alimentos e as portas estão emperradas. 2. Pressione o botão luminoso sob a palavra **Reset.**

  Erro 1 - problema com o elemento de carga	1. Ligue para o **Serviço Técnico da Franke**. (Leia a Seção 11 do MO para obter a informação de contato).

2 Sistema básico de solução de problemas e ações corretivas

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
O freezer não funciona quando está ligado.	A unidade não está conectada.	Verifique se a unidade está conectada na tomada e se o interruptor está na posição ON.
	A tomada da parede não está funcionando ou o disjuntor foi desligado.	Ligue o freezer em outra tomada próxima. Revise o disjuntor para ver se foi desligado. Reinicializar caso seja necessário. Se a tomada individual não está funcionando, use uma alternativa e entre em contato com um eletricista licenciado para que conserte ou substitua a mesma.
O freezer está funcionando mas não atinge a temperatura de operação de 0° F ou -18° C.	Há acumulação de gelo nas serpentinas do evaporador interno.	Verifique se o compartimento do freezer foi descongelado recentemente de acordo com os Procedimentos de Fechamento de Loja (Seção 6). Se há acumulação de gelo, retire todos os produtos e peças soltas, descongele, torne a montar, coloque em ON e espere o tempo suficiente para que a temperatura atinja o objetivo.
	O filtro da serpentina do condensador está sujo ou entupido com resíduos.	Retire e limpe o filtro de acordo com as instruções de Manutenção Preventiva (Seção 7).
	A serpentina do condensador está sujo ou entupido com resíduos.	Use um aspirador ou uma escova de cerdas macias para limpar as serpentinas de acordo com as instruções de Manutenção Preventiva (Seção 7). Se esses passos não solucionam o problema, entre em contato com o Serviço Técnico da Franke (800-537-2653 ramal 5 nos EUA ou +49 7761 52 400 na Europa).
As pistas individuais não ligam.	O interruptor principal está desligado.	Coloque o interruptor principal na posição “ON’. O interruptor se iluminará. Espere 3 horas para que a temperatura baixe antes de colocar produtos.
	A máquina não está ligada na tomada.	Ligue em uma tomada de 120VAC ou 230V/50Hz (de acordo com a informação da placa) e ligue o interruptor principal.
	Não pressionou o botão ON/OFF da pista pelo tempo necessário.	Pressione e mantenha apertado o botão ON/OFF da pista durante quatro segundos ou até que as luzes verdes acendam.
A porta do freezer não fecha corretamente.	Um ou ambos os depósitos de alimentos podem não estar completamente encaixados no tambor.	Pressione os depósitos de alimentos dentro do freezer até que aba do centro do suporte sobressaia da frente do depósito. Se o depósito de alimentos não encaixou no tambor, gire a alça do tambor para permitir que encaixe.
O tambor do distribuidor não está girando.	A calha de carga está cheia.	O tambor do distribuidor girará apenas quando a calha de carga esteja vazia.
	O depósito de alimentos está vazio, o aviso de "LOW PRODUCT" (pouco produto) aparece e as luzes de “RESET” estão piscando.	Encha o depósito de alimentos com batatas fritas e pressione o botão "RESET". O tambor começará a girar.
	As fritas formaram uma situação de “união”.	Sacuda o depósito de redistribua as fritas para separá-las. Seja cuidadoso para não partir as batatas.

Continua...

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
A montagem de elevação não sobe nem desce.	Falha do motor.	Entre em contato com o Serviço Técnico da Franke (800 537-2653 ramal 5 nos EUA ou +49 7761 52 400 na Europa).
As luzes verdes (cesta de fritura) de “READY” não acendem.	A pista pode estar desligada.	Pressione o botão “LANE POWER” para iniciar a pista.
	O tamanho desejado de carga não foi atingido.	Ver se as luzes verdes do botão “RESET” estão **piscando sem parar**.
As luzes verdes do botão “RESET” estão **piscando sem parar**. ***[Continued]***	O ciclo de enchimento pode ter terminado antes do peso adequado ter sido atingido.	Pressione o botão “RESET” para reiniciar o tambor. O ciclo de enchimento começará.
	As batatas fritas congeladas no depósito de alimentos formaram uma “união” sobre o tambor	Sacuda o depósito e redistribua as fritas para separá-las. Seja cuidadoso para não partir as batatas.
A unidade não distribui e aparece a mensagem de erro **Err04** no visor.	O distribuidor de alimentos está vazio.	Encha-o com batatas fritas. Pressione o botão “RESET” para reiniciar o tambor. O ciclo de enchimento começará.
	Um bloco de fritas formou uma união sobre o rotor do depósito de alimentos .	Desmanche todos os blocos de fritas. Caso seja necessário, retire esses blocos de fritas e substitua-o por fritas congeladas soltas. Pressione o botão “RESET”.
A unidade não distribui e aparece a mensagem de erro **Err02** ou **Err07** no visor.	O sistema de distribuição falhou na medida por causa de um problema com o distribuidor de alimentos, calha ou montagem da porta.	Desmonte e torne a montar os componentes de pista removíveis. Retire todas as fritas perdidas do depósito ou da calha. Pressione o botão “RESET”.
A mensagem de “LOW PRODUCT” aparece no visor.	O depósito está com poucas fritas.	Encha-o com batatas fritas. Pressione o botão “RESET” para reiniciar o tambor. O ciclo de enchimento começará.
	As batatas fritas congeladas no depósito de alimentos formaram um vazio ao redor do sensor.	Sacuda o depósito e redistribua as fritas para eliminar o vazio. Seja cuidadoso para não partir as batatas.
A pista está vazia mas a mensagem de erro **Err04** não apareceu.	Pode haver resíduos no orifício do sensor de quantidade de produto.	Retire todos os resíduos presos no sensor e nas áreas próximas ao mesmo.
	O depósito de alimentos pode ter se movido para a frente no suporte.	Empurre o suporte dentro do freezer até o final.
As cargas das cestas são demasiado leves ou pesadas.	A placa defletora de silício laranja não está instalada no depósito de alimentos.	Retirar o produto do depósito de alimentos e instalar a placa defletora dentro da fenda do depósito.
	O produto caiu dentro da área da base ao redor da calha.	Retire o produto da área da calha para permitir o movimento da mesma.
	A calha de carga de borracha de silício não está instalada corretamente.	Verifique que o lado direito da calha de borracha com fenda esteja apoiada sobre o eixo da porta da porta direita.
A porta da calha não abre para permitir a distribuição do produto.	As luzes verdes de carga pronta (READY) não estão acesas.	Espere até que as luzes de pronto estejam acesas e o produto será distribuído.
	A cesta não está empurrada em direção ao interruptor de aumento de cesta na área de distribuição.	Deslize a cesta de fritura em direção ao interruptor do aumentador na parte posterior da área de distribuição.
	O suporte da cesta não está instalado corretamente.	Instale o suporte da cesta nos guias da frente e de trás sobre as duas barras de apoio e o suporte no mesmo nível e paralelo ao piso.
	A mensagem de “LOW PRODUCT” aparece no visor.	Encha-o com batatas fritas. Pressione o botão “RESET” para reiniciar o tambor. O ciclo de enchimento começará.
	As luzes verdes do botão “RESET” estão **piscando sem parar**.	Ler as luzes verdes do botão “RESET” estão **piscando sem parar** na página anterior.
A porta da calha não fecha depois da distribuição do produto.	O produto pode ter resíduos na porta da calha.	Limpe a obstrução para permitir que as portas fechem.
	A mola elástica da porta da calha pode ter quebrado.	Se a porta pode ser fechada manualmente mas não permanece fechada, entre em contato com o Serviço Técnico da Franke (800 537-2653 ramal 5 nos EUA ou 49 7761 52 400 na Europa).
	O sensor da porta da calha pode ter uma falha.	Se a porta não pode ser fechada manualmente, entre em contato com o Serviço Técnico da Franke (800 537-2653 ramal 5 nos EUA ou 49 7761 52 400 na Europa).

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	O QUE FAZER
Não é possível modificar o tamanho da carga usando o painel de controle.	O processo de enchimento não está completo.	Quando as luzes verdes de carga pronta estão acesas e aparece “READY” no visor, o tamanho da carga pode ser modificado.
A unidade está distribuindo o dobro dentro da cesta.	Se uma cesta está colocada na posição de distribuição. Se o movimento da cesta é aumentado, causando o reinício do sensor da cesta, uma segunda carga de fritas será distribuída.	Não coloque a cesta na área de distribuição em qualquer momento. Distribua fritas apenas quando esteja pronto para colocá-las para fritar. A distribuição prematura das fritas faz com que se descongelem, o que prejudicará a qualidade do produto. Use a armazenagem da cesta de fritura vazia à esquerda da pista de enchimento ou na base da unidade.

9 Especificações da unidade

Distribuidor de batatas fritas congeladas modelo F3D3

O F3D3 está projetado para a armazenagem de curto prazo de fritas para manter uma temperatura de congelado ótimo e enchimento de cestas de fritar semiautomático antes de fritar. A pistas duplas de distribuição e depósitos de alimentos para armazenagem oferecem uma alta capacidade para os períodos de atividade máxima mais uma estrutura de reforço ou sistema de apoio e o poder de reduzir a capacidade durante os períodos de baixa atividade. Este modelo “compacto", economizador de espaço, fornece uma armazenagem extra sob a área de distribuição para quatro cestas vazias de fritura. Os modelos F3D3 possuem as seguintes especificações, requerimentos de utilidade e operação e opções:

Modelo do produto:	**120V/60Hz**	**230 V/50 Hz**
Principais especificações de desempenho		
Capacidade de fritas:*	Ate 72 libras ou 32 kg	
Taxa de distribuição*:	Até 700 cargas de cestas por hora	
Precisão de distribuição*:	Aproximadamente 10% do peso da carga grande	
Armazenagem de cestas de fritar*:	8 no total: 2 dentro; 2 nas adjacências e 4 abaixo das áreas de distribuição de pista	
Refrigeração/Tipo:*	Independente, construção com paredes frias usando o Refrigerante R-404A	
Listas de agências:	C**ETL**US & **NSF**	**CE, GS & NSF**
Proteção contra entrada de água	**IPX4**: protegido de água pulverizada de qualquer direção	
Principais dimensões e pesos		
Largura da unidade:	**Largura da unidade:**	
Profundidade da unidade (da frente à traseira):	**Profundidade da unidade** (da frente à traseira):	
Altura da unidade:	**Altura da unidade:**	
Altura de carga do produto:	**Altura de carga do produto:**	
Oscilação mínima da porta:	**Oscilação mínima da porta:**	
Peso de envio:	**Peso de envio:**	**Peso de envio:**
Peso da unidade:	**Peso da unidade:**	
Dimensioni e peso		
Larghezza dell'unità:	28”	711 mm
Profondità dell'unità [dalla parte anteriore alla parte posteriore]:	30.75”	781 mm
Altezza dell'unità:	77.75”	1.975 mm
Altezza di caricamento del prodotto:	57.5”	1461 mm
Oscillazione minima della porta:	+29”	+736 mm
Peso in fase di trasporto:	530 lbs.	240 kg
Peso dell'unità:	475 lbs.	215 kg
Peso massimo da carica:	547 lbs.	248 kg
Requerimentos elétricos/utilitários		
Voltagem [VAC]	120 VAC	230 VAC
Fase [PH]	1 fase	1 fase
Ciclos [Hz]	60 Hz	50 Hz
Amperagem [AMP]	10 AMP	5,5 AMP
Watts	1200	1300
Cabo de alimentação fornecido	10 pés	3 metros
Plugue fornecido	Ponta reta	Pino e luva
Opções disponíveis		
Bandeja para batatas cortadas	18001528	18001528
Kit de armazenagem de cestas laterais**	K502565	K502565
Condições de operação e requisitos para instalação		
Temperatura máxima da sala	82° F	27° C
Umidade máxima da sala	60%	60%
Folga lateral esquerda mínima	nenhuma	nenhuma
Folga lateral direita mínima	nenhuma	nenhuma
Folga traseira mínima	nenhuma	nenhuma

* Todos os modelos, salvo indicação em contrário.
** Armazena cinco cestas adicionais de fritura vazias.

10 Garantia limitada de equipamento novo da Franke

A Franke Foodservice Systems ("Franke") garante a fabricação de equipamentos novos nas instalações próprias da Franke para que estejam livres de defeitos devido a materiais ou mão-de-obra deficientes por um período de tempo definido abaixo (seguindo a data da instalação original):

Distribuidor de fritas congeladas Franke - Tipo F3D3

- Superfícies de aço inoxidável - tempo de vida do equipamento
- Compressor - garantia de 5 anos, como detalhado abaixo
- Todos os demais componentes - 2 anos para peças e mão-de-obra
- Substituição de peças (Serviço Autorizado) - 90 dias para peças e mão-de-obra

Garantia do compressor estendida a 5 anos para o F3D3:

- Dois anos a partir da data de instalação - peças e mão-de-obra
- Do terceiro ao quinto ano a partir da data de instalação - apenas peças

De acordo com a política de fabricação do compressor, a placa fixada com o número de série do compressor deve ser devolvida com a nota fiscal do serviço antes da realização do reembolso.

Exclusões: Determinadas peças Franke que são descartáveis devido a sua natureza e que necessitam ser substituídas com freqüência podem não estar cobertas. A Franke não está sujeita pelos termos desta garantia às reparações ou danos devidos a uso indevido, reparações ou instalação por pessoas não autorizadas, alterações, qualidade da água, abuso, incêndio, inundações ou casos de força maior. Os suportes e bandejas de armazenagem das cestas de fritura não estão cobertos por esta garantia.

Além disso, esta garantia pode ser anulada em caso de:

- Descumprimento das instruções de uso, cuidado ou manutenção da Franke.
- Remoção, alteração ou destruição do número de série fixado pela Franke.
- Serviço realizado por empresas de serviço não autorizadas.

Esta garantia está condicionada ao recebimento de notificação pela Franke sobre qualquer assunto de falhas mencionadas nesta garantia dentro do prazo de 30 (trinta) dias a partir da detecção da falha pelo Comprador.

Outros equipamentos (não fabricados pela Franke)

Os equipamentos não fabricados pela Franke, normalmente conhecidos como "aquisições" (*buyouts*) ou mercadorias compradas, e fabricados por outras empresas, estão cobertos pela garantia se contêm algum elemento dos fabricantes terceirizados. Se os fabricantes terceirizados fornecem garantias totais ou parciais sobre as "aquisições", a Franke aceita transferir todos os direitos de garantia ao Comprador.

11 Compromisso de serviço da Franke

O Departamento de Serviço Técnico da Franke Foodservice Systems e a rede de serviços de seus terceirizados estão comprometidos com o atendimento das necessidades de serviço específicas dos operadores mundiais de restaurantes. Consequentemente, nos esforçamos para oferecer os seguintes tempos de resposta aos pedidos de serviço para os equipamentos fabricados pela Franke:

1. Entrar em contato com o cliente:
   - Dentro dos 30 minutos a partir do pedido de serviço, durante o horário normal de trabalho.
   - Dentro dos 90 minutos depois do horário normal de trabalho (inclusive fins-de-semana).
2. Visitas técnicas:
   - No mesmo dia para os serviços de emergência*
   - Dentro das 24 horas para os serviços padrões.
3. Índice de 90% de resposta na “primeira chamada”.
4. Garantia de 90 dias do serviço realizado.

   **Uma “emergência” é uma condição de operação de equipamento que coloca em risco imediato a segurança dos trabalhadores do restaurante ou os clientes.*

Este tempo de resposta aplica-se durante a semana e nos fins-de-semana. Devido às diversas localizações dos clientes, à localização dos técnicos e aos cronogramas, estes prazos poder estendidos. Nesses casos, o Serviço Técnico da Franke trabalhará junto com o cliente para encontrar opções aceitáveis para ambos. A Franke se reserva o direito de utilizar agentes externos de serviço indicados pela rede de serviço.

Rede de Serviço - Estados Unidos e Canadá

Sempre que seja possível, a Franke selecionará agentes de serviço que pertençam à *Commercial Food Equipment Service Association* (CFESA). Esta associação comercial possui atualmente mais de 450 membros nos Estados Unidos, Canadá, México e Porto Rico.

Quando a Franke não puder selecionar um membro da CFESA, ainda assim cumprirá os padrões de qualidade dos agentes de serviço da América do Norte. Entre eles estão:

- Serviço de emergência dentro das 24 horas
- Serviço de garantia autorizado pela fábrica
- Técnicos treinados e certificados pela fábrica
- Disponibilidade de peças originais (OEM)
- Sistema para comunicação com os técnicos de campo

O desempenho dos agentes de serviço, incluindo sua capacidade de peças em estoque, tempo de resposta da chamada, taxas de serviços e a satisfação do cliente, é monitorado pelo Departamento de Serviço de Campo da Franke via medições online, escritas e telefônicas. O Serviço Técnico da Franke atualiza esta lista de Rede de Serviço anualmente.

Informação para contato nos EUA e no Canadá:

Franke Technical Services
1-800-5FRANKE (1-800-537-2653); selecione a opção 5
ou visite: FS-TS@Franke.com

Rede de Serviço - Austrália

A Franke apóia a Comcater, líder de fornecedores de serviço autorizado pela fábrica na Austrália. A Comcater oferece resposta durantes as 24 horas, nos 7 dias da semana para as necessidades de serviço do cliente através do seu Centro de Atendimento.

A Comcater cumpre com os padrões de qualidade da Franke para agentes de serviço na Austrália. Entre eles estão:

- Serviço de emergência dentro das 24 horas
- Serviço de garantia autorizado pela fábrica
- Técnicos treinados e certificados pela fábrica
- Disponibilidade de peças originais (OEM)
- Sistema para comunicação com os técnicos de campo

O desempenho dos agentes de serviço, incluindo sua capacidade de peças em estoque, tempo de resposta da chamada, taxas de serviços e a satisfação do cliente é monitorado pela Comcater. Esta lista de Rede de Serviço é atualizada anualmente pela Comcater.

Informação para contato na Austrália:

Comcater Foodservice Equipment
Telefone: 1800 810 161
E-mail: controller@comcater.com.au

Rede de Serviço - Europa

Na Europa, a Franke oferece serviço através de suas próprias subsidiárias: A Franke Foodservice Systems GmbH localizada em Bad Saeckingen, na Alemanha. Eles oferecem resposta durantes as 24 horas, nos 7 dias da semana para as necessidades de serviço do cliente através do seu Centro de Atendimento.

Nosso Grupo de Serviço Europeu cumpre com os padrões de serviço da Franke oferecendo:

- Serviço de emergência dentro das 24 horas
- Serviço de garantia autorizado pela fábrica
- Técnicos treinados e certificados pela fábrica
- Disponibilidade de peças originais (OEM)
- Um sistema para comunicação com os técnicos de campo

Informação para contato na Europa:

Franke Technical Services
Franke Foodservice Systems GmbH
Jurastrasse 3
79713 Bad Saeckingen
Alemanha
Telefone: +49 7761 52 400
Fax: +49 7761 52 408

Rede de Serviço – Ásia (menos Austrália):

Na Ásia (exceto a Austrália), a Franke seleciona os mais qualificados agentes de serviço independentes para fornecer assistência técnica aos nossos clientes naqueles países.

Nossos Agentes de Serviço na Ásia cumprem com os padrões de serviço da Franke oferecendo:

- Serviço de emergência dentro das 24 horas
- Serviço de garantia autorizado pela fábrica
- Técnicos treinados e certificados pela fábrica
- Disponibilidade de peças originais (OEM)
- Um sistema para comunicação com os técnicos de campo

Informação para contato em Hong Kong:

Orient Technology Limited
Room 1019-20, Kwai On Factory
Estate 103-113 Tai Lin Pai Rd
Kwai Chung NT. , HKG
TEL: 852 2485 2928
Fax: 852 9020 1621

Informação para contato na Coreia:

Jestec Co., Ltd – Seoul Office
#413-56 Gambuk-dong
Hanam Kyunggi-do
Korea 465-180
TEL: 82-2-576-5864
Fax: 82-2-576-5864

Informação para contato no Japão:

Tanico Corporation
3666 Nogawa, Takatsu-ku
Tokyo Kawasaki City
Japan 142-0041
TEL: +81-3-5498-7908
YOSHIHIRO IWAMARU
IWAMARU@TANICO.CO.JP

Informação para contato na Malásia:

Examas Jaya SDN BHD
14 B JLN Manis 1 TMN Segar
Cheras, Kuala Lumpur
Malaysia 56100
TEL: 03-9131 8208